

BUFFET DE NOËL TRAITEUR

Du 15 novembre au 24 décembre 2023

Minimum 10 personnes

FORFAIT LUTIN DE NOËL 25\$

Hummus de poivrons rôtis, tartinade d'artichauts, olives variées, croûtons

2 salades composées au choix

2 choix de sandwiches

Mignardises

FORFAIT MÈRE NOËL 30\$

Hummus de poivrons rôtis, tartinade d'artichauts, olives variées, croûtons

1 choix de plateau

2 salades composées au choix

2 choix de sandwiches

Mignardises

FORFAIT PÈRE NOËL 35\$

Hummus de poivrons rôtis, tartinade d'artichauts, olives variées, croûtons

2 choix de plateau

2 salades composées au choix

2 choix de sandwiches

Mignardises

BISTRO

EVOLUTION

TRAITEUR

CHOIX POUR BUFFET

SALADES

Gemelli aux lardons, pois verts, parmesan, basilic
Pommes de terre grelot, feta, aneth, tomates séchées
Salade de betteraves, pommes, chèvre, graine de citrouille
César revisitée (croûtons à l'ail noir, chips de prosciutto, copeaux de fromages d'ici)

PLATEAUX

De la mer
Crevettes cocktail, saumon fumé maison et condiments, rillettes de poissons, crémeux à l'aneth, blinis et croûtons
Charcutier
Charcuteries de Charlevoix, rillettes de porc Rustique, profiterole farci à la mousseline de foie de volaille, tataki de boeuf, crémeux à l'ail noir, caviar de moutarde
Fromager
4 variétés de fromages d'ici, fruits séchés, oignons confits, pickles de légumes, pains et croûtons
Rétro
Oeuf mimosa avec caviar de Mudjol, rillettes de porc Rustique, crevettes cocktail, marinades maison
Bouchées
Profiterole farci au fondant de foie de volaille
Tataki de boeuf, crémeux à l'ail noir, caviar de moutarde
Crevette sauce cocktail maison

SANDWICH

Pain plat au rôti de boeuf, bacon, mayonnaise à l'ail confit, tombée de champignons et oignons, fromage d'ici
Croissant au jambon au romarin, mayonnaise fumée, cheddar fort, roquette
Wrap au rôti de dinde, compotée d'oignons et canneberges, fromage brie, mayonnaise à l'érable
Pain brioché au smoked meat de la ferme Rustique, fromage suisse Champêtre, moutarde à la bière, chou croquant
Wrap à la tartinade de tofu, cari et à l'érable, légumes croquants

BOÎTE REPAS DE NOËL TRAITEUR

Du 15 novembre au 24 décembre 2023

Minimum de 10 personnes

BOÎTES RÉGULIÈRES

21\$ par personne

Inclus des crudités, un choix de salade composée, un choix de sandwich, un dessert

SALADES

Gemelli aux lardons, pois verts, parmesan, basilic

Pommes de terre grelot, feta, aneth, tomates séchées

Salade de betteraves, pommes, chèvre, graine de citrouille

César revisitée (croûtons à l'ail noir, chips de prosciutto, copeaux de fromages d'ici)

SANDWICH

Pain plat au rôti de boeuf, bacon, mayonnaise à l'ail confit, tombée de champignons et oignons, fromage d'ici

Croissant au jambon au romarin, mayonnaise fumée, cheddar fort, roquette

Wrap au rôti de dinde, compotée d'oignons et canneberges, fromage brie, mayonnaise à l'érable

Pain brioché au smoked meat de la ferme Rustique, fromage suisse Champêtre, moutarde à la bière, chou croquant

Wrap à la tartinade de tofu, cari et à l'érable, légumes croquants

BOÎTES DE LUXES

Inclus une entrée du jour, une tartinade maison avec croûtons, un dessert Servit froid

Poisson

Tartare de saumon Evolution 28\$

Pavé de saumon fumé maison, crémeux au gin, caviar de mujold, concombre mariné 28\$

Rillettes de poisson citronnée à l'aneth, crevettes cocktail, oeuf mimosa et caviar de mujold 26\$

Viande

Tartare de boeuf 28\$

Tataki de boeuf Rustique, crémeux à l'ail noir, champignons marinés, caviar de moutarde 28\$

Poitrine de poulet mariné, fromage brie, compotée d'oignons et canneberges, crémeux à l'érable 26\$

Végé

Végépâté maison, tomates ancestrales rôties, gremolata de basilic 26\$

Cake de courgettes, ketchup de courge, crémeux

de fromage et herbes fraîches 26\$



BOÎTE REPAS DE NOËL TRAITEUR

Du 15 novembre au 24 décembre 2023

Minimum de 10 personnes

BOÎTES EXÉCUTIVES

36\$ par personne

Charcuteries de Charlevoix, rillettes de porc, oignons confits, pickles de légumes

Fromages d'ici, compotée d'oignons aux canneberges, noix caramélisés à l'érable et au romarin

Tataki de boeuf Rustique, crémeux à l'ail noir, champignons marinés, caviar de moutarde

OU

Saumon fumé à chaud maison, crémeux au gin Kepler, caviar de Mujold, concombre marinés

OU

Cake de courgettes, ketchup de courge, crémeux de fromage et herbes fraîches (végé)

Bouchées desserts signées Evolution

BOÎTES CHAUDES

28\$ par personne

Minimum 12 personnes Inclus un choix de potage du jour ou une (1) salade composée,

choix de un (1) plat et un dessert du jour . Minimum de 12 personnes

Ajouter 5\$ pour un deuxième choix de plat. Minimum de 24 personnes

Effiloché de joue de boeuf, ragoût de champignons, sauce au vin rouge & romarin

Épaule de porc de la ferme Rustique braisée, sauce au gingembre & à l'érable

Suprême de volaille, sauce veloutée à l'ail noir et au poivre des dunes

Mijoté de veau façon blanquette revisitée, lardons de la ferme Rustique

Pavé de morue, sauce vierge à l'argousier

Ravioli à la courge musquée, huile à la sauge, straciatella de burrata, graines de citrouille

CANAPÉS

Minimum de 2 douzaines de chaque choix, prix à la douzaine

VÉGÉTARIEN

Cake de courgette 39\$
Ketchup de courgette, crémeux aux herbes
Arrancini classique au parmesan 39\$
Confiture de tomates
Fondues aux fromages d'ici 39\$
Gremolata au basilic
Tartelette 39\$
Crémeuse aux champignons
Bouchée de mac'n cheese 42\$
Fromages et truffe
Croquette de polenta 39\$
Labneh à l'aneth, chutney de pêches
Macaron salé à la tomate 42\$
Fromage de chèvre et basilic

POISSON/FRUITS DE MER

Saumon fumé à chaud maison 42\$
Crémeux au gin Kepler, caviar de mujold, concombre compressé
Tartare de saumon 42\$
Lime, pommes vertes et raifort
Rillettes de poisson 39\$
Citron & aneth
Crevette wonton 42\$
Mayonnaise asiatique
Beignet de homard 48\$
Mayonnaise béarnaise
Ceviche de pétoncle U10 48\$
Vierge à l'argousier, gremolata d'algues
Pieuvre 48\$
Brunoise de chorizo épicé, chimichurri

VIANDE

Tataki de boeuf Rustique 42\$
Crémeux à l'ail noir, champignons marinés, caviar de moutarde
Rillettes de porc Rustique 39\$
Oignon perlé confit, pickle de chou-fleur
Profiterole farci au fondant de foie de volaille 39\$
Compotée d'oignons et canneberges
Tartare de boeuf fumé 42\$
Tomates séchées et au parmesan
Polpette de veau à l'italienne 39\$
Coulis de tomates
Keftas d'agneau aux pistaches © 42\$
Sauce ranch aux herbes fraîches
Torchon de foie gras 48\$
Chutney de poires aux épices, pain brioché

BURGER

Mini-burger de boeuf 54\$
Fromage d'ici, oignons confits
Mini-burger à l'effiloché de porc, fromage suisse 54\$
Fromage suisse, mayonnaise bbq
Mini-burger de boeuf fumé
Rustique 60\$
Fromage suisse, cornichon, dijonnaise

SUCRÉE

Beignet 33\$
Choco-noisette
Macarons 36\$
Saveurs variées
Tartelette 36\$
Citron meringuée
Brownies maison 33\$
Forêt noir



TRAITEUR

—

EVOLUTION

A stylized white graphic of a fork with roots extending downwards from its handle, positioned centrally between the word 'EVOLUTION' and the contact information.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Guy Michaud
418 832.9060 #201
gmichaud@bistroevolution.ca

BISTRO ÉVOLUTION • Quartier Sud • 1190-B, rue de Courchevel, Lévis (QC)

bistroevolution.ca